

<b>QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” ETIQUETA PLATA GRAN RESERVA</b>	
Código de artículo	94501 (entero), 94503 (vacío), 94504 (1/12), 94506 (1/8), 94510 (1/4), 94512 (1/2)
Nº REGISTRO SANITARIO	15.05686/ZA
Legislación aplicable	RD 1728/2007; RD 1113/2006; R (CE) 2073/2005; R (UE) 2023/915; R(UE) 1169/2011
Composición (en orden decreciente)	Leche cruda de nuestras ovejas, cuajo natural de cordero lechal, fermentos lácticos, sal
Origen de la leche	Granja de Baltasar Moralejo e Hijos S.R.L situada en Coreses (Zamora, España) con Nº CEA ES490531300151 con una calificación sanitaria M4.
Recubrimientos de la corteza	Aceite mineral parafínico de uso alimentario, dispersión acuosa de acetato de polivinilo, corteza no comestible.
Fecha de consumo preferente	365 días desde la fecha de envasado de queso con presentación al vacío en bolsa de PET/EVOH/PE/PA de conformidad con la legislación europea.
Condiciones de almacenaje (tº, humedad, etc), instrucciones de manipulación	Conservar en frío entre +4 °C y +8 °C Consumir a temperatura ambiente, aconsejable entre +18°C y +21°C.
Características organolépticas	Queso con una maduración lenta y constante de mínimo 9 meses, donde encontramos una pasta firme, de color pajizo amarillento uniforme, con un corte limpio a temperatura ambiente, pocos ojos mecánicos y una textura todavía fundente en boca a pesar de su edad, con un sabor fuerte y elegante, muy agradable, sin estridencias. Aroma intenso, con larga persistencia en boca. En definitiva, es un queso muy equilibrado en tacto, gusto, aroma y persistencia.
Características físicas	Cilíndrico con un peso aproximado de 3,3 kg, color externo natural, maduración mínima de 270 días.
Características químicas	- Queso creado con leche de Acidez $\leq 22^\circ$ Dornic. - E.S.T > 50% / M.G EN E.S.T > 50% - pH: 5,42 - aw: 0,90
Características microbiológicas	Salmonella: No detectado en 25g (n=5) Rec. Escherichia coli (n=5,m10x4, M=10x5) Listeria monocytogenes No detectado en 25g (n=5) Staphylococcus aureus (n=5,m=10x4,M=10x5)
Formato comercial (descripción del envase, unidades por caja, peso).	- <b>Formato normal:</b> en cajas de 2 unidades con un peso aproximado por caja de 6 kg. Presentación con aspecto natural. - <b>Presentación en formato cuñas:</b> 1/2, 1/4, 1/8 y 1/12 de queso envasado al vacío. Cajas de 2 unidades de queso dividido en cuñas, según el formato. Peso aproximado 6 kg.
Información sobre alérgenos (R (UE) 1169/2011) y OGM (R (CE) 1829/2003)	- Contiene leche - No contiene OGM
Uso esperado	Para toda la población, incluso celiacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G – QUESO AÑEJO**



Valor energético	2020,88 kJ / 474,16 kcal
Grasas	40,30
de las cuales saturadas:	29,95
Hidratos de carbono	2,64
de los cuales azúcares	<2,64
Proteínas	25,98
Sal	1,74

**Otros parámetros**

Extracto seco total m/m (%)	73,81
Proteína sobre extracto seco m/m (%)	36,02
Grasa total, M.G. m/m (%)	39,92
Materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	54,06